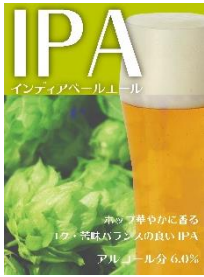


ゴールドエンール

華やかな香りとすっきりした口当たりが特徴。
香りはマスカットを思わせるような柑橘系。濾過をしているので、クリアな黄金色。
アルコール度数 5%
濾過

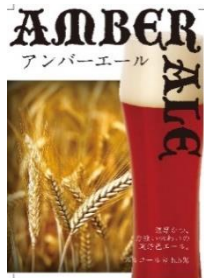
グラス 680円



インディアパールール

ホップの使用量が通常の4倍の為、南信州ビールの中では一番苦味の効いた中濃色ビール。
ボディが強いので苦味が突出せずバランスが良い。ビール通に好まれる味で人気も高い。
アルコール度数 6%
無濾過

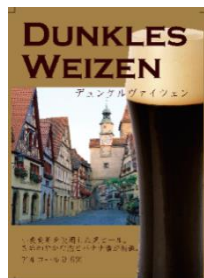
グラス 680円



アンバーール

琥珀色で力強い味わいが特徴。コクのある中濃色ール。
カラメルモルトの香ばしいアロマとホップの苦みがマッチした琥珀色の力強い味わい。
アルコール度数 5.5%
無濾過

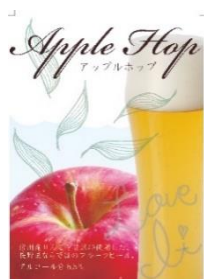
グラス 680円



デュンケルヴァイツェン

スタンダードレシピのデュンケルヴァイツェンを自社オリジナルにアレンジしたタイプ。
小麦麦芽を使用した黒ビールで、芳醇なバナナ香が特徴。
品温を10℃位に暖めて飲むと香りが更に豊かになり、ワインを飲んでいるよう。
アルコール度数 6%
無濾過

グラス 680円



アップルホップ (リンゴの品種は都度変わります)

美味しさと果実にこだわって作りあげた南信州産のりんごを絞った発泡酒。
信州という風土が生み出したりんごを素材に、最適な麦芽とホップを厳選。
コクがありながらも爽やかさを感じる贅沢なハーモニー。
アルコール度数 6.5%
無濾過

グラス 400円
(ワイングラス)

ノンアルコール地ビール



よわないール(ハーブ入りビアテイスト飲料)

運転手さんのためのノンアルコールビール。
麦芽・ホップ・ハーブ(レモングラス)を使用し当社ビールとほぼ同じ醸造方法で製造。
原料に味わい深いミュンヘン麦芽、やわらかな泡が楽しめる小麦麦芽をブレンドし、
ホップはドイツ産のハラタウアロマを使用。
すっきりとした爽やかな口当たりのビアテイスト飲料。
アルコール度数 0.00%ノンアルコール
濾過 熱処理

瓶 380円

当店の表示価格は全て税込み表示となっております